



## Buffet Champêtre

Prix :26,73€

### Tapas : sauces grecques et légumes (équivalent à 4 pièces / pers. )

Tapenade noire, houmous, caviar de poivrons et tzatziki

Accompagnés de carottes, tomates cerises, radis et concombres

Et petits pains grillés à la persillade

### Assortiment de canapés froids (3 pièces/ pers)

Foie gras accompagné de son chutney d'abricot sur toast brioché

Saumon fumé, lit de crème citronnée à la ciboulette sur blinis

Wrap continental : bacon, fromage frais, guacamole et tomates

Tartelette au magret fumé et Sainte-Maure

Navette mexicaine : navette sésame, guacamole, crevettes flambées et oignons rouges

### Planche de viande froide et charcuterie (100g / pers. )

Ballottine de volaille et sa farce du moment

Magret de canard rôti traditionnel ou thaï

Pâté en croute, saucisson aveyronnais, jambon cru

Servie avec condiments, sauces douces et épicées

### Présentation de la mer (80g / pers. )

Saumon et maquereaux fumés

Servie avec crème ciboulette et blinis

### Bar à salades "maison" (150g / pers. 3 au choix)

La fusilli aux deux saumons : saumon frais et fumé

La grecque : féta, tomates, concombres, oignons, olives à la grecque

La quinoa épicé (tomates, pois chiches, oignons, menthe fraîche et coriandre en feuille)

## **Planche de fromages et pains spéciaux (40g / pers. )**

Sélection du moment

Servie avec pain spéciaux, micro beurre et fruits secs

## **Assortiment de douceurs sucrées (3 pièces/pers. )**

Choux à la vanille / tartelette lemon curd

Tartelette chocolat / baba au rhum

Mini verrine crumble aux pommes

Mini verrine panna cotta et son coulis de saison

## **Brochettes de fruits (1 pièce / pers. )**

Mini brochettes de fruits frais de saison